АНКЕТА — 2016. «Кур'ер» советуется с читателями с. 24

Стартует традиционная акция «Кур'ера» «Напиши письмо Деду Морозу» с. 4

80 лет на одном месте. Вчера, сегодня и завтра Слуцкого рынка с. 8–9

Как выращивают белорусского карпа

Корреспонденты «ІК» побывали на рыбокомбинате «Любань» с. 6–7

Штотыднёвая рэгіянальная газета • Навіны са Слуцка, Салігорска, Капыля, Старых Дарог і Любані

Інфа-Кур'ер

№ 48 (773)
Чацвер
26 лістапада
2015 года

Заснавана ў красавіку 2001 года Выдавец ПУП «Інфа-Кур'ер» www.kurjer.info E-mail: info@kurjer.info Кошт свабодны

Танцорам покорился пьедестал

ПОБЕДИТЕЛИ И ПЕДАГОГИ. Воспитанники школы танцев «Держи ритм» (возрастная группа 5 лет) со своими преподавателями Кристиной Счастной и Игорем Кривицким после выступления на празднике торгового центра «Маяк». *Фото: Алесь Достанко*

Воспитанники слуцкой школы танцев «Держи ритм» стали победителями конкурса искусств «Хрустальная лира», который прошёл в субботу, 21 ноября, в Минске.

Как рассказали «ІК» **Игорь Кривицкий и Кристина Счастная**, *руководители школы танцев «Держи ритм»*, первое место заняли девочки и мальчики 11–14 лет с вальсом «Там, где живёт любовь». Второе — у танцоров (5 лет) с номером «В ритме вальса». Третье место завоевали дети 7–10 лет, которые выступили с номером «В ритме ча-ча-ча». Малышей (3–4 года) с танцами «Жили у бабуси» и «Весёлый танец» поощрили дипломами и сладкими призами.

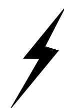
Воспитанница школы «Держи ритм» **Диана Водопьянова** занимается танцами с сентября этого года. «Во время конкурса я совсем не волновалась, — поделилась она с «ІК». — Папа переживал больше меня. Нас учили улыбаться и получать удовольствие от танца. Я так и делала. Это мой первый выход на такую большую сцену. Очень рада нашей победе».

Ольга Паздерина

Цэны і тарыфы тыдня з 1.11.2015 г. (у рублях)

Электра-энергія (1кВт.г)

а) дамы без эл.пліт
- да 150 кВт/г 953,8
- да 300 кВт/г 1239,9
- звыш 300 кВт/г 1467,5



б) дамы з эл.плітамі
- да 250 кВт/г 810,7
- да 400 кВт/г 1053,9
- звыш 400 кВт/г 1467,5

в) дамы без эл.пліт, гар.вады і прыр.газу
- да 300 кВт/г 953,8
- звыш 300 кВт/г 1239,9

Водазабеспячэнне (1м³)
- з лічыльнікам 1 435,8 да 140 л/1 чал.
- без лічыльніка 5 400

Как вернуть деньги за бракованный товар

? Объясните, пожалуйста, как поступить в такой ситуации. Я обратилась к продавцу, у которого купила бракованный набор постельного белья. Сделала это письменно, записав свою претензию в книгу замечаний и предложений. Ответ мне не дали, и я сейчас обдумываю обращение в суд. Сказала об этом продавцу. Он ответил, что после суда станет платить мне ежемесячно по 10 000 рублей. Если решение суда будет в мою пользу, действительно ли придётся годами ждать, пока его выполнят — вернут мне деньги за некачественный товар?

Светлана Б.
Слуцк

! Во-первых, вы можете обратиться в ОО «Слуцкое общество защиты прав потребителей», что облегчит вам задачу по решению проблемы. Будет составлен иск в вашу защиту, его направят в суд. В дальнейшем ОЗПП будет представлять ваши интересы в каждом судебном заседании. Оплату за такие действия общественное объединение с потребителя не взимает.

! Во-вторых, в чью пользу вынесет решение суд, вашу или продавца, будет зависеть от результатов товароведческой экспертизы, которую назначит суд. Если эксперт укажет на производственный дефект товара, то вы выиграете дело.

! Что касается исполнения решения суда в дальнейшем, то тут однозначно сказать ничего нельзя. В случае, если должник будет уклоняться от исполнения решения суда, есть ряд мер воздействия на него. Но говорить об этом рано. Сначала надо подать иск в суд и получить решение в вашу пользу. Оно станет основанием для дальнейших действий.

Игорь Губанов,
председатель ОО СОЗПП

Если нарушены ваши права потребителя и вам нужна консультация или помощь, напишите на почту «Кур'ера»: info@kurjer.info

«Пластик» вместо кошелька

Детская банковская платёжная карта: как оформить и пользоваться

Леонид Григорич
info@kurjer.info

Милицейский патруль задержал Егора (имя изменено) у банкомата. Подозрение вызвал интерес мальчика к этому устройству. Но разобравшись в ситуации, сотрудники РОВД отпустили его.

А в одном из магазинов Слуцка Егор хотел с помощью карты рассчитаться за покупку, однако продавец отказалась её принять. Она не поверила, что маленький покупатель пользуется ею вполне законно.

Однако это именно так: у десятилетнего Егора есть банковская платёжная карта, которую родители оформили на его имя.

Об этом редакции «ІК» рассказали в одном из банков, куда мы обратились в поисках ответа на вопрос читательницы Светланы М. Её интересует, как оформить детскую платёжную карту, а также особенности пользования ею.

Уроки финансирования

Истории, которые произошли с Егором, свидетельствуют, что далеко не каждый взрослый знает: иметь платёжные карты и пользоваться ими могут даже первоклассники. И совершенно правильно поступают их родители, обучая своих наследников навыкам грамотного обращения с деньгами.

Но пока детские карты только «прокладывают» дорогу к девочкам и мальчикам, самым распространённым вариантом финансирования школьника из семейного бюджета остаются карманные деньги. Мамы и папы дают их или на конкретные цели, например, поход в кино с классом, или с кратким наставлением: «Возьми, купишь в школе что-нибудь поесть».

Так ли всё просто с точки зрения специалиста? Некоторые практические советы читателям «ІК» дали сотрудники РКЦ №42 в городе Слуцке филиала ОАО «Белагропромбанк» Минского областного управления.

Прежде всего, они рекомендуют учить школьника разумному пользованию деньгами поэтапно. Например, давать ребёнку карманные деньги с возрастом всё реже. Ученику начальных классов — ежедневно. С 5 класса — один раз на неделю. Старшекласснику — один раз на месяц.

Обретённые в детстве навыки обращения с деньгами со временем перерастают в финансовую независимость

При этом ребёнок должен понимать, на какие цели ему даны деньги, каковы условия их использования. Это приучит школьника принимать обдуманные финансовые решения и нести за них ответственность. Расставить вместе с ним точки над «і» тоже задача родителей.

Право на детскую карту

Отличным воспитателем грамотного обращения с деньгами, по мнению финансистов, являются дополнительные детские банковские пластиковые карты. О чём идёт речь?

Дети вправе открыть собственный счёт в банке после достижения ими 14 лет. Но уже с 6-летнего возраста они могут пользоваться банковской картой. Для этого родители дополнительно к своей основной карте заказывают в банке, который их обслуживает, детскую карту. При этом отец или мать будут по-прежнему являться владельцами счёта, а дополнительной картой будет пользоваться ребёнок.

Всё под контролем

Родитель определяет ограничения на снятие наличных и на безналичные расчёты по детскому «пластику». Он имеет возможность устанавливать сумму расходных операций за конкретный промежуток времени, контролировать все платежи, совершённые юным владельцем карты.

Узнать, где, когда и сколько денег потратил ребёнок, родитель может в выписке по счёту основной карты, а также с помощью СМС-информирования или в интернет-банкинге.

ПЕРВЫЙ ОПЫТ. Дети имеют право пользоваться банковской картой с 6 лет. Задача родителей — научить их необходимым операциям и правилам безопасного пользования «пластиком». *Фото: Анна Лещенко*

Детские карты, которые предлагают банки

Банк	Тип карты	Валюта счёта	Стоимость выпуска и обслуживания *(в рублях)*
Беларусбанк	БЕЛКАРТ	белорусские рубли	бесплатно
Беларусбанк индивидуальный дизайн	БЕЛКАРТ	белорусские рубли	80 000 (на два года)
Белагропромбанк	БЕЛКАРТ	белорусские рубли	15 000 (на три года)
Белагропромбанк индивидуальный дизайн	БЕЛКАРТ	белорусские рубли	65 000
Белинвестбанк	Visa Maestro	белорусские рубли	60 000 — оформление через интернет-банк 75 000 — оформление в подразделении банка (на пять лет)
БПС-банк	БЕЛКАРТ Visa MasterCard	белорусские рубли, доллар США, евро, российские рубли	от 40 000 до 1 200 000 (1-3 года)

Каналізацыя (1 м³)
▪ з лічыльнікам 958,6 да 140 л/1 чал.
▪ без лічыльніка 3 600

Газ Прыродны
1. па лічыльніку (1м³) ацяпляльныя прыборы: зіма 623,3, лета 2 281,8
2. без ліч-ка (з 1 чал)
а) газавая пліта 18 150
б) газавыя пліта і калонка 52 400

Звадкаваны
3. па лічыльніку (1м³) 9 658,7
4. без ліч-ка (з 1 чал)
▪ газавая пліта 18 150
Газавы балон (21 кг) 90 950

Тэлефонныя размовы
▪ па горадзе і раёне 51
▪ міжгароднія 100
▪ абанплата 21 000

Чистая прибыль и курс валют

Уточнение к материалу «Как сработали предприятия»

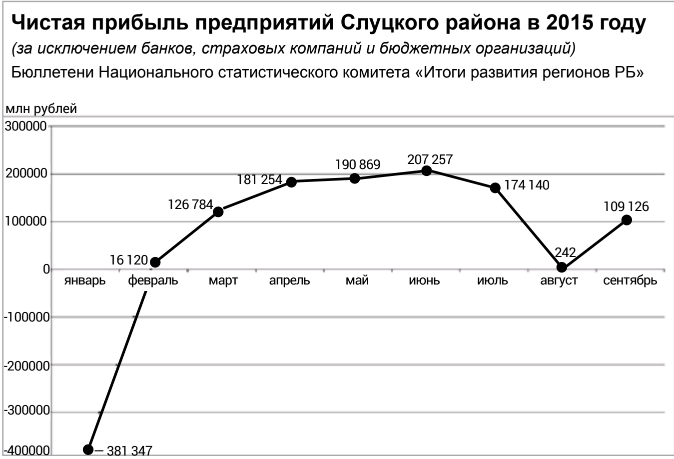
Материал «Как сработали предприятия» («Кур`ер» № 47) вызвал ряд вопросов по поводу правдоподобности информации, приведённой в нём со ссылкой на Белстат. Из неё следовало, что прибыль предприятий Случчины за 9 месяцев 2015 года меньше, чем за аналогичный период 2014 года, почти в тысячу раз.

«Кур`ер» ещё раз вернулся к этой теме. К большому сожалению, была допущена ошибка: чистая прибыль слуцких предприятий, указанная в бюллетене Белстата «Итоги социально-экономического развития регионов Республики Беларусь», составила 242 млн рублей не по итогам работы за 9 месяцев, а по состоянию на август 2015 года.

Приведённые результаты сравнения с 2014 годом оказались в связи с этим недостоверными. «Кур`ер» приносит свои извинения читателям и администрации района. В отделе экономики Слуцкого райисполкома «Кур`еру» пояснили: «У нас было снижение чистой прибыли предприятий в августе до 242 млн рублей, но уже в сентябре она превысила 109 млрд рублей. Цифра августа объясняется, прежде всего, разницей курсов валют.

Дело в том, что слуцкие предприятия, например, сыродельный комбинат, мясокомбинат, в июле-августе активно отгружали продукцию в Россию. В этот же период произошёл обвал российского рубля из-за инфляции, которая в августе побила рекорд пятилетия».

Отдел новостей



Старые Дороги

КУПИЛИ ЧАЙ — ВЫИГРАЛИ ПОЕЗДКУ В АНГЛИЮ. Многодетная семья Жуковцов из деревни Шапчицы Стародорожского района стала участником республиканского конкурса «Семейные истории с Ahmad Tea» и выиграла главный приз — сертификат на поездку в Лондон всей семьёй.

Семейная история Юлии и Константина Жуковцов жюри конкурса признало самой лучшей работой. Теперь родители и их трое детей отправятся в Англию.

Любань

ПЬЕСА В ЛЮБАНСКОЙ ТРАКТОВКЕ. Театральный коллектив «Эксперимент» под руководством Игоря Мурленко представил на суд зрителей комедию «Осторожно, женщины!» по пьесе белорусского драматурга Андрея Курейчика. Постановка прошла с большим успехом и при аншлаге. Это второй спектакль режиссёра за его десять лет работы в Любани. Те, кто не попал на премьеру комедии «Осторожно, женщины!», смогут посмотреть её 4 декабря.

Солигорск

ЗАРЫБИЛИ ВОДОХРАНИЛИЩЕ ЩУКОЙ. На днях в Солигорское водохранилище было запущено 1,3 тонны годовалой щуки. Рыбу на сумму порядка 90 млн рублей закупили за счёт взносов рыболовов-любителей. Специалисты рассчитывают, что это позволит улучшить количественные и качественные характеристики щуки. В прошлом году в водохранилище было выпущено 13 тонн карпа, толстолобика и белого амура на сумму 340 млн рублей.

Копыль

ФАП С ФИЗКУЛЬТУРНЫМ КАБИНЕТОМ. Один из лучших фельдшерско-акушерских пунктов Копыльщины находится в деревне Скабин. Его со дня открытия уже 25 лет возглавляет Жанна Раевская. По собственной инициативе и при поддержке спонсоров фельдшер обустроила в здании ФАПа спортивно-физкультурный кабинет. Здесь можно отдохнуть после процедур, получить совет по профилактике заболеваний.

Обзор прессы подготовлен по материалам newsstd.by, kopyl.by, lluban.by, belta.by, shahter.by, tut.by, БелаПАН, belstat.gov.by

Новости страны одним абзацем

НАЛОГ НА ГАЗ И СВЕТ. В проекте бюджета-2016 предусмотрено включение в цены на газ и электричество налога на добавленную стоимость.

Сейчас НДС в Беларуси составляет 20%.

Если предлагаемая норма останется в бюджете на будущий год, то тарифы на газ и электричество вырастут.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО ПО ДЕШЁВКЕ. Беларусь входит в число европейских стран с низкими тарифами на электроэнергию для населения. Ниже ценник оказался только в Украине, Казахстане и России. К такому мнению пришли эксперты агентства «РИА Рейтинг».

Дороже всего электроэнергия в середине ноября обходилась жителям Дании (5700 рублей за 1 кВт·ч), Германии (5500 рублей) и Италии (4600 рублей) (в ценах по курсу Нацбанка Беларуси на 15 ноября).

ЗА СВОЙ СЧЁТ. Почти 14,5 тысячи белорусов в сентябре сходили в незапланированные отпуска, сообщает Белстат. Одни — с сохранением зарплаты, другие — за свой счёт.

На юбилее «Маяка» выступил Саша Немо

В воскресенье, 22 ноября, торговый центр «Маяк» отметил годовщину с момента открытия. Этот день запомнился не только скидками, но и выступлением белорусского певца Саши Немо.

Шоу артиста прошло под открытым небом — на террасе кафе Pizza Smile. Не всякий захотел мокнуть под дождём и при температуре воздуха +2С°. Несмотря на некомфортные условия, выступление Саши Немо никак нельзя назвать блеклым и формальным. Ни погода, ни относительно небольшое количество зрителей не помешали артисту выступить на все 100%. В перерывах между песнями он общался с публикой, много шутил, вызывая смех и аплодисменты собравшихся. «Такое ощущение, что я выступаю на детском утреннике», — заметил певец. И правда, в первых рядах стояли юные случчане. Люди постарше — позади.

Текст и фото: Алесь Достанко

Наступает время чудес и писем Деду Морозу

Дорогие друзья! Вот-вот наступит зима. А это значит, что впереди Новый год и Рождество. В канун этих волшебных праздников «Кур`ер» начинает свою традиционную акцию для детей под названием «Напиши письмо Деду Морозу».

В этом году мы предлагаем вам не просто писать письма Деду Морозу, а прислать ему открытку. Важное условие — открытка должна быть сделана своими руками. Вы можете сделать её вместе с братиками и сестричками, мамами и папами, дедушками и бабушками и даже с лучшими друзьями.

ПРИСЫЛАЙТЕ ОТКРЫТКИ. Пришлите открытку вместе с письмом до 20 декабря на почтовый адрес: а/я 53, 223610, Слуцк-9, или принесите в редакцию по адресу: г. Слуцк, ул. Комсомольская, 1. В письме обязательно укажите номер телефона родителей и домашний адрес.

Все ваши письма почитает Дед Мороз и за несколько дней до Нового года придёт к некоторым детям в гости. К сожалению, попасть к каждому у него не получится: вас очень много, а он один. Волшебник признался, что украсит вашими открытками свой дом в Беловежской пуще и обязательно пришлёт всем ребятам ответное письмо с поздравлениями. А поможет ему внучка Снегурочка.

АКЦИИ СЕМЬ ЛЕТ. В этом году акция «Напиши письмо Деду Морозу» пройдёт в седьмой раз. За прошедшие годы Дед Мороз и Снегурочка побывали в гостях более чем у 100 детей из разных деревень и городов нашего региона. Некоторые ребята за это время стали совсем взрослыми, окончили школы. Но Дедушка Мороз уверен, что они его помнят.

ПОМОЩНИКИ ДЕДУШКИ. Дед Мороз надеется, что, как и в прошлые годы, не останется без поддержки добрых людей. Он выражает свою глубокую признательность всем, кто помогает ему в канун каждого Нового года организовывать детям праздник. Если вы хотите помочь Волшебнику, позвоните в редакцию газеты по телефонам: (8 01795) 5 24 07, (8 029) 766 94 94 (МТС и Velcom).

С наступающим Новым годом, друзья!

Ваша Снегурочка

СЛУЦКОБЛГАРАНТ

Интернет Amigo отпраздновал свой первый День рождения!

Для первого абонента, который пользуется Amigo уже целый год, компания «СлуцкОблГарант» приготовила подарок – сертификат на бесплатное пользование высокоскоростным оптическим интернетом Amigo 20 в течение года.

В 2014 году компания «СлуцкОблГарант» начала предоставлять клиентам новую услугу – высокоскоростной оптический интернет Amigo. Услуги доступа к сети Интернет предоставляются абонентам Слуцка с использованием собственной высокоскоростной волоконно-оптической сети связи и технологии Ethernet.

На сегодняшний день уже более 50% жителей города Слуцка могут воспользоваться интернетом Amigo. Однако настоящим рождением провайдера по праву следует считать подключение первого абонента и начало коммерческой эксплуатации сети. Это знаковое для нас событие произошло в ноябре 2014 г. С тех пор была проделана огромная работа, и наша компания смогла зарекомендовать себя как современное, высокотехнологичное, динамично развивающееся предприятие. Один из основополагающих принципов нашей деятельности – предельная честность в работе с клиентами, чуткое отношение и индивидуальный подход. Мы ориентированы на долгосрочные перспективы, которые никогда не приносятся в жертву сиюминутным выгодам. Мы стараемся сделать работу наших клиентов максимально удобной и эффективной.

Первый абонент Amigo Титов Николай Николаевич и его семья.

В ноябре текущего года высокоскоростной оптический интернет Amigo отпраздновал свой первый День рождения.

По этому поводу компания пригласила первого друга Amigo с его семьёй к себе в студию. Поздравил первого абонента Титова Николая Николаевича исполняющий обязанности директора ООО «СлуцкОблГарант» Пилецкий Николай Владимирович:

«Наша компания любит своих абонентов и готова дарить улыбки и хорошее настроение каждому».

«У нас есть быстрый интернет, отличный Wi-Fi, возможность подключать любое количество устройств одновременно, качество на высоком уровне. Я очень рад этому, и вместе со мной радуется моя семья», – сказал Николай Николаевич Титов (первый абонет).

ООО "СлуцкОблГарант" УНП 100055171

МОТОБОЛ ПО-СЛУЦКИ. Команда по мотоболу «Случь» — постоянный участник соревнований областного и республиканского уровней. *Фото с сайта rstk.by*

Мотобол в Слуцке есть, а стадиона нет

Мотобольная команда «Случь» существует в Слуцке более двадцати лет, а совсем недавно появилась ещё одна — «Метеор». Однако инфраструктуры для этого вида спорта у города до сих пор нет.

Возможность построить мотобольный стадион появилась благодаря программе развития ДОСААФ на 2014 – 2018 годы, которая финансируется из республиканского бюджета. Тем более что и проект уже есть. Его общественное обсуждение закончилось 24 ноября. Дальнейшая судьба стадиона теперь зависит от решения Слуцкого райисполкома.

Как рассказал «ІК» **Игорь Родионов**, *главный инженер государственного предприятия «УКС Слуцкого района»*, за всё время обсуждения жители города интересовались проектом только по телефону. Но были и люди, которые выступили против мотобольного стадиона. Случчанин **Павел Пугач**, *председатель объединения «Содружество ветеранов-ракетчиков»*, изложил их аргументы на приёме у председателя райисполкома. По мнению активиста, объект планируется разместить слишком близко от школы № 9 — в 240 метрах.

Игорь Родионов пояснил, что для всех спортивных сооружений рассчитывается санитарно-защитная зона. В случае мотобольного стадиона это 100 метров. До средней школы № 9 — 220 метров. Главный инженер рассматривает возможность поменять местами стадион и стоянку. Тогда расстояние до школы увеличится до 350 метров.

Ольга Паздерина

В доход государства ушло 26 автомобилей солигорчан

С начала года сотрудники ГАИ задержали 263 солигорчанина, которые управляли автомобилем в состоянии алкогольного опьянения. 26 из них сели за руль нетрезвыми повторно в течение года и по решению суда лишились своих автомобилей.

В начале ноября состоялись выездные судебные заседания в отношении сразу двух нарушителей. Один из водителей, 40-летний солигорчанин, был задержан пьяным за рулём в мае и сентябре. В первый раз в его крови содержалось около 2 промилле алкоголя, во второй раз алкотестер показал 2,6 промилле.

Любитель пьяной езды приговорён к 1,5 годам ограничения свободы, штрафу 90 млн рублей, лишению на 5 лет права заниматься деятельностью, связанной с управлением транспортным средством, и конфискации автомобиля Nissan Bluebird.

У второго осуждённого конфисковали Volkswagen Passat. За рулём 45-летний нарушитель находился в сильном алкогольном опьянении — 3,1 промилле алкоголя в крови. До этого неоднократно привлекался к ответственности за административные правонарушения, в июле и сентябре был задержан за рулём в состоянии алкогольного опьянения. Помимо конфискации авто, нарушитель приговорён к аресту на 3 месяца и штрафу 90 млн рублей.

Александра Петрова

Алкогольных отравлений стало меньше

В Слуцком районе на учёте у нарколога состоит более 3000 человек. Эта цифра стабильна и существенно не меняется уже на протяжении нескольких лет. Ежегодно от алкоголя в районе умирает около 150 человек.

Об этом сообщила **Ольга Тарасова**, *врач-нарколог Слуцкой ЦРБ*, во время круглого стола, который проходил 17 ноября по инициативе Центра гигиены и эпидемиологии в библиотеке.

«Сегодня уменьшилось число людей, подверженных алкогольным психозам, — отметила врач. — И снизилось количество отравлений некачественным алкоголем и этиловым спиртом».

В поликлинике ЦРБ работает кабинет нарколога, куда на условиях анонимности могут обращаться случчане со своими проблемами. Однако, как подчеркнула специалист, на приём часто приходят люди, которые говорят: "Я пил, пью и буду пить!"

Особое внимание на встрече было уделено потреблению молодёжью психоактивных веществ и курительных смесей.

«Опиум употребляют более взрослые люди, а молодёжь — психоактивные вещества, — отметил **Евгений Левшунов**, *заведующий организационно-методическим кабинетом Слуцкой ЦРБ*. — Зависимость от этих веществ лечить очень сложно, а расстройство психики после их потребления может сохраниться на всю жизнь».

Помочь справиться с наркотической зависимостью призван в том числе и кабинет заместительной метадоновой терапии.

Анастасия Орловская

Стародорожское мороженое продают в России

Стародорожский участок по производству мороженого ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» отправил в Россию уже более 50 тонн мороженого. Первая партия поехала в соседнюю страну ещё летом этого года.

Как сообщили в отделе сбыта ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», сейчас на предприятии выпускается около семи видов мороженого для россиян. Оно изготавливается из цельного молока, сливок, масла и других натуральных продуктов.

Каждый месяц соседнее государство получает несколько тонн холодного десерта из Старых Дорог. Правда, в летние месяцы спрос на мороженое был повыше.

Напомним, что производственный участок по выпуску мороженого ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» в Старых Дорогах заработал в 2013 году. А в 2014-м в Слуцком государственном колледже появилась новая специальность — изготовитель мороженого.

Отдел новостей

Митинг, посвящённый 95-летию Слуцкого восстания, разрешён

Слуцкий райисполком дал разрешение на проведение 28 ноября демонстрации и митинга, посвящённых 95-й годовщине Слуцкого вооружённого восстания.

Как планируется, в этот день в 14.30 участники мероприятия соберутся возле здания Слуцкого краеведческого музея, откуда проследуют в городской парк, где и состоится митинг.

Соответствующее разрешение было получено заявителями акции — Алексеем Янукевичем, председателем Партии БНФ, и Виталием Амельковичем, руководителем слуцкой организации Партии БНФ.

Об этом сообщается на сайте Партии БНФ.

В акции планируют принять участие представители Партии БНФ, движения «За Свободу», движения солидарности «Разам», «Молодёжи БНФ» и других патриотических объединений.

Организаторами мероприятий ведутся переговоры о проведении в Слуцке после митинга творческой встречи с историками, которые занимаются исследованием события антибольшевистского сопротивления в Слуцке.

Отдел новостей

Чтобы вырастить карпа,

Ольга Паздерина
info@kurjer.info

Рыбокомбинат «Любань» более полусотни лет обеспечивает потребителей своей продукцией. В его прудах сегодня плещутся карп, белый амур, толстолобик, щука, сом. «Кур'ер» побывал на предприятии и узнал, какой путь проходит рыба, чтобы попасть на стол к жителям региона.

«На рыбокомбинате проходит весь процесс выращивания: от икринки до товарной рыбы, — рассказал **Сергей Макаренко**, *директор ОАО «Рыбокомбинат «Любань»*. — Как растёт наша рыба? К примеру, весной получили личинку карпа, она выросла до 30 граммов. На следующий год её пересаживаем в другой пруд, она вырастает там до 120 граммов. Потом на третий год её переводим в новый пруд, кормим, карп вырастает до 1000 граммов».

Как рассказал собеседник, есть двухлетний оборот выращивания карпа, есть трёхлетний. При первом — рыбу выращивают до 500 граммов и отправляют в продажу, во втором — карп набирает более килограмма.

«Чтобы рыба выросла до 1 кг, она должна съесть 3–4 кг комбикорма. Пока рыба набирает свой товарный вес, её нужно три раза пересадить из одного пруда в другой (на зиму и на лето)».

Дорого ли покупать белорусскую рыбу? «В себестоимость закладываются стоимость корма (сегодня это 4000 руб./кг), зарплата работников, стоимость электроэнергии, автомобильное топливо», — говорит Сергей Макаренко и сокрушается, что в этом году не удалось отправить рыбу на экспорт в Россию.

«В прошлом году мы поставляли свой товар в Смоленскую и Псковскую области. Но в связи с обвалом российского рубля белорусская рыба подорожала. И россияне перестали её закупать», — говорит руководитель комбината.

Рыба в цифрах

■ Малёк карпа в первый год своей жизни вырастает до 30 г, во второй — до 120-500 г, в третий — до 1 кг.

■ Товарный карп растёт 2-3 года.

! САМЫЕ БОЛЬШИЕ ЭКЗЕМПЛЯРЫ НА ПРОДАЖУ:

- карп — 1,2 кг
- белый амур – 0,8 кг
- толстолобик – 3,5 кг
- щука – 1,7 кг
- сом – 15 кг

■ Чтобы рыбу вырастить до 1 кг, ей надо скормить 3-4 кг комбикорма.

■ Половозрелая самка карпа на пятом году жизни переводится в производители и используется в течение 5-6 лет. Весят такие особи до 10 кг.

ОБЛОВ. Площадь пруда, из которого сегодня облавливают рыбу, — 162,4 га. Воду предварительно спускают в запасной канал, а рыбу направляют в два рыбосборных канала. Потом работники тянут улов неводами к конечной точке облова — шлюзу сортировочного цеха. *Фото: Анна Лещенко*

СОРТИРОВКА. Улов отправляется в сортировочный цех. Здесь рыбу разделяют по размеру и виду — карп, толстолобик, белый амур, карась, щука. *Фото: Анна Лещенко*

ЧТО НА ПРОДАЖУ, ЧТО НА ПЕРЕРАБОТКУ. После сортировки одни контейнеры отправляются в цех переработки, другие — в специальный пруд, где рыба будет ожидать очереди на продажу. *Фото: Анна Лещенко*

надо 3 года и 4 кг корма

БЕЗ ОТХОДОВ: ВСЁ ИДЁТ В ДЕЛО. В цеху переработки рыбу чистят и разделывают. Тут безотходное производство, ничего не выбрасывается. Головы идут в наборы для ухи, внутренности забирает птицефабрика на мясокостную муку. А тушки отправляются на дальнейшую обработку. Из карпа и толстолобика делают замороженные полуфабрикаты, шашлык в ведёрках и копчёные деликатесы. А вот белого амура только коптят. *Фото: Анна Лещенко*

ПРИГОТОВИТЬ И ПРОДАТЬ. Фирменный магазин рыбокомбината «Живая рыба» по пятницам и субботам летом и осенью выполняет по три дневных плана. «Грибники или туристы из Слуцка и Солигорска едут в лес и обратно. Заглядывают к нам, чтобы рыбу купить. Часто бывают минчане, приезжающие в деревни к родственникам», — рассказывает о покупателях Сергей Макаренко. *Фото: Анна Лещенко*

Почём рыба от любанчан

Сегодня рыбокомбинат «Любань» продаёт рыбу по цене (за 1 кг):
- карп — от 29 400 до 43 600 рублей
- карась — от 17 300 до 21 800 рублей
- амур белый — от 37 000 до 41 800 рублей
- сом – 62 500 рублей
- щука — от 39 600 до 50 300 рублей

Почему не пошли осётр и форель

Как рассказала **Людмила Есимчик**, *главный рыбовод предприятия*, несколько лет назад здесь пробовали выращивать осетра и форель, но процесс не пошёл.

«Выращивание этих ценных пород рыбы имеет свои технологические особенности, — отметила она. — Форели и осетру необходимо подавать холодную артезианскую воду постоянно, а наша скважина не позволяла это делать.

Кроме того, этой рыбе нужны специальные корма, которые производятся только за границей, а значит, покупать их приходилось за валюту.

Из-за большого содержания протеина импортный комбикорм ещё и быстро портился.

Поэтому мы решили не заниматься осетром и форелью и в июне–июле отправили рыбу на переработку».

Рецепт читателям «Кур'ера»

Как можно вкусно приготовить карпа? Довольно просто, особенно если взять рецепт карпа с луком и яблоками. Такой карп непременно запомнится вам оригинальным вкусом, невероятной мягкостью и нежностью, говорят работники рыбокомбината «Любань».

КАРП С ЛУКОМ И ЯБЛОКАМИ

Для этого блюда надо взять одного карпа, 200 мл молока, около 0,6 л рыбного бульона, полкилограмма яблок, 100 г муки. Также потребуется 3 ст. л. уксуса 9%-го, 5 веточек тимьяна, 2 ст. л. сахара, 1 лаврушка, 1 луковица, 3 штуки гвоздики, 2 ст. л. сливочного масла и соль с перцем по вкусу.

1 Рыбу почистить, выпотрошить. Порезать на кусочки около 2 см толщиной. Сложить в ёмкость, залить молоком, в которое добавлены соль и молотый чёрный перец. Держать 15 минут.

2 Лук нарезать полукольцами, обжарить, яблоки почистить, порезать крупными кусками, добавить к луку. Обжаривать пару минут.

3 Карпа вынуть из молока, сверху положить лук и яблоки. Добавить специи. Залить бульоном и тушить около 10 минут под крышкой.

ТОРГОВЫЕ РЯДЫ. Слуцкий рынок начинался здесь. О торговых палатках, а тем более о роллетах тогда никто и не слышал. *Фото из архива «IK»*

Слуцкий рынок:

СТАРЫЙ АЛЬБОМ. Слуцкий рынок 1950-1960-х годов. *Фото с сайта nasledie-sluck.by*

Сергей Богдашич
info@kurjer.info

Ещё не так давно случчане в еженедельном режиме вояжировали по местному рынку, совершая «круги почёта» в поисках необходимых продуктов, а слово «супермаркет» было для большинства из них далёким и малопонятным.

Это теперь мы как заправские бюргеры предпочитаем загружать багажники своих седанов в крупных магазинах. Их преимущество очевидно: дешевле, да и сетевой мерчандайзинг, вероятно, ненавязчивее будет, нежели уловки базарных торговцев.

Словом, рынок на глазах проигрывает сетям, но думается, что окончательно он не исчезнет. И это хороший повод заглянуть в историю Слуцкого рынка.

На новом месте

Тот рынок, который мы знаем и время от времени посещаем, появился в городе во второй половине 1930-х годов. Разработанный архитектором Георгием Парсадановым генеральный план развития Слуцка предусматривал перенос торговой площади из центра города в более приемлемое место. Выбор пал на пустырь на западной окраине. Разбивка и нехитрое благоустройство территории много времени не заняли. Торговое предприятие под названием «Колхозный рынок» подчинили Слуцкому горпищепромторгу (образован в 1935 году).

Сам рынок поделили на две части. На территории первой располагались прилавки с навесами. На второй — большая площадка для размещения подвод и автомобилей, которые в большом количестве прибывали со всей округи по бойким базарным дням. С них тоже осуществлялась торговля различных организаций и частников. Замощена булыжником была только та часть, где располагались прилавки. Остальную — время от времени подсыпали гравием, но это от луж и грязи не спасало.

По периметру новой рыночной площади предполагалось разместить ларьки и магазины. Однако до войны успели возвести закусочную да пару павильонов местных артелей. Можно упомянуть небольшое здание конторы, работники которой занимались сборами с торгующих, и расположенную здесь же скромную лабораторию по контролю за качеством мясной и молочной продукции. Для удобства рынок, как и сейчас, имел два входа.

Новый торговый объект быстро прижился и стал популярен не только у случчан. Сюда ехали из Копыля, Клецка, Старобина, Любани и Старых Дорог. Слуцкие старожилы единодушно отмечали, что купить здесь можно было всё, что душе угодно. При тотальном товарном дефиците тех времён это и сделало рынок главным торговым объектом города, несмотря на наличие в нём перед войной 32 магазинов и восьми ларьков.

В годы войны

После захвата Слуцка немцами рынок некоторое время пустовал, однако стремление выжить взяло у людей верх над страхом. К тому же оккупационные власти не препятствовали возобновлению торговли и даже сами открыли несколько магазинов.

Имеющиеся источники позволяют говорить, что рынок восстановил работу стихийно и лишь значительно позже его работу частично взяла под контроль городская управа.

Добавим, что рынок активно использовали слуцкие подпольщики и партизаны: под видом торговцев сюда прибывали связные, через которых в лес передавались разведывательная информация и необходимые продукты. На базарной площади распространялись листовки, тут же можно было узнать новости. Полиция и жандармерия в ответ регулярно устраивали облавы, задерживались не только подозрительные, но и молодёжь с целью угона на работу в Германию.

Сердце города

После освобождения Слуцка местная власть озаботилась работой рынка в конце августа 1944 года. К этому времени здесь уже почти два месяца осуществлялась стихийная торговля. Горисполком в решении от 29 августа ввёл сбор с торгующих и рассмотрел усилия Базаркома, временного органа, который пытался регулировать работу рынка. Совладать с базарной стихией и подчинить её хотя бы минимальному набору правил оказалось очень непросто.

Работал рынок ежедневно с 8 до 19 часов. Количество приезжающих со всей округи было огромным. По воспоминаниям случчан, в голодные послевоенные годы, когда в магазинах всё продавалось по карточкам, базар представлял собой оазис изобилия. Здесь были любые продукты питания и товары ширпотреба. Картину дополняли разнообразные изделия кустарей. Многоголосый хор продавцов зазывал покупателей устной рекламой, сдобренной местными прибаутками. Нередко их в прямом смысле тянули за руку.

Интересные воспоминания о посещении базара в июне 1942 года оставил случчанин Михаил Тычина:

«Слуцкий рынок встретил многолюдьем, множеством повозок, восклицанием торговок, которые продавали за рубли и марки сигареты, мыло, сахарин, соль. На каком-то деревянном стульчике слепой гармонист подыгрывал двум бабушкам, которые с натужной печалью пели религиозные псалмы про конец света и божью кару. Прохожие бросали музыканту в кепку у его ног кто копейки, а кто и рубли. Недалеко остановилась грузовая советская полуторка с откидным бортом, в кузове стоял парень со светлым чубом и читал стихи про весну и любовь, про Колыму, где он до войны успел побывать как узник Гулага.

Налево от входа на рынок (со стороны сегодняшней улицы Уласовца) возле забора стоял мужчина крестьянского вида, рядом на разостланной белой скатерти — бутылка литров на два с самогоном, в блюдечке лежали ломти сала и домашней выпечки хлеба. Подошли к самогонщику два немецких солдата, спросили: «То ист шнапс?» Мужчина закивал головой: «Так, так». Сначала налил полрюмки себе, выпил без закуски. Немец попросил налить и ему. Выпил, закусил салом, сунул в руки дяде несколько марок и отошел.

Еще внимание мое привлекли немцы пожилого возраста, человек пять, которые из подвешенных полочек, что держались на веревочках за шеей, продавали сахарин, мыло, сигареты, конфеты, рассчитывались не только марками, а и советскими рублями, которые шли по курсу 1 марка — 10 рублей. Продавали по цене ниже, чем у рыночных торговцев.

Я купил две пачки сигарет, пакетик сахарина, ведь сахара с начала войны в деревне ни у кого не было, брусок мыла. Полицейские в черной форме с серыми воротниками и обшлагами на рукавах, с советскими винтовками на ремнях тоже что-то покупали у немцев».

лики времени

Чтобы избежать введённых сборов, торговцы разбивали свои прилавки на прилегающих к базару улицах. Однако уже к 1948 году жёсткими административными мерами эту самодеятельность удалось пресечь. Сообразительные случчане изобрели иной способ обхода запретов. По оживлённым базарным дням идущих и едущих на рынок торговцев покупатели перехватывали ещё на окраинах Слуцка со стороны четырёх основных въездов в город. Значительная часть товаров реализовывалась тут же. Выгода была обоюдная: продавцам не надо было платить сбор и терять время, а покупатели явно выигрывали в ценах.

Они, кстати, на базаре были после войны в полтора–два раза выше, чем в магазинах. Но что сделаешь — государственная торговля по карточкам, а позже с неистребимым дефицитом всего и вся удовлетворить потребности людей не могла.

Бесконечные проблемы

Слуцкий рынок имел множество недостатков. Основной из них в послевоенные годы и даже десятилетия — антисанитария. Оборудованных прилавков не хватало, торговля в основном осуществлялась с земли, в том числе продуктами питания. До 1949 года отсутствовала лаборатория проверки качества мясных и молочных продуктов, а специальный павильон для их продажи появится только в конце 1950-х годов.

Горисполком не раз отмечал случаи вспышек заболеваний, связанных с продажей некачественных товаров на базаре, который, как и до войны, оставался грязным и незамощённым. Положить брусчатку удастся только в начале 1960-х годов.

Показателен случай сентября 1947 года, когда между директором рынка и главным городским санинспектором произошёл конфликт, вылившийся в рукоприкладство. Партийные и городские власти приняли сторону инспектора, обязав провинившегося принести публичные извинения.

Администрация рынка, подчинённая горпищепромторгу, особого рвения в организации торговли не проявляла. Проверки разных уровней регулярно выявляли финансовые злоупотребления. Бичом города стали обсчёты, обмеры, обвесы, спекуляция. На рынок перекочёвывала одежда и обувь, добытая гражданами по блату в государственной торговле. Среди других объектов спекуляции в разные годы отмечались спички, мыло, рис, манка, лавровый лист, пряности, дрожжи.

Серьёзную проблему представляла преступность. Посещение рынка несло реальную опасность оказаться обворованным и даже избитым. Самым злачным местом называлась закусочная, перестроенная в 1960-е годы в столовую. Горисполком регулярно указывал местной милиции на необходимость борьбы со спекуляцией и криминалом.

Но особого эффекта эти пожелания не принесли. Единственное, с чем удалось справиться, так это с попрошайничеством. Часть одиноких профессиональных «нищих» определили в дом инвалидов, а с родственников остальных взяли подписку о недопустимости подобных случаев.

О днях недавних

Как и планировалось ещё в довоенные годы, территория базара была постепенно застроена по периметру деревянными торговыми точками различных организаций и предприятий. Они уже успели отжить свой век и заменены более презентабельными сооружениями. Вместо брусчатки появится асфальт, значительно расширятся торговые ряды, которые со временем вытеснят роллеты.

Не лишним будет вспомнить относительно благополучные застойные и перестроечные времена. Рынок тогда уверенно держал пальму первенства в сфере торговли. Достаточно вспомнить регулярный «десант» покупателей по выходным дням, прибывавший на дизель-поездах из богатого Солигорска, не имевшего в те времена своего рынка.

Либерализация всех сфер жизни породила лихие 90-е годы, когда на базаре вместе с невиданным товарным изобилием появилось новое явление, обозванное заграничным словом «рэкет». Впрочем, это не помешало сотням и тысячам случчан броситься в омут предпринимательства. В итоге одни сколотили, по местным меркам, состояния, другие безнадёжно разорились.

Не раз претерпевал реорганизацию и сам рынок, подчиняясь то районным, то городским властям. Как бы там ни было, одно остаётся до сих пор практически неизменным — ходить за покупками по выходным дням на базар. В этом, возможно, дань давней традиции, за которой кроется неистребимая сущность человека — купить товар повыгоднее. Что касается конкуренции рынка и крупных сетевых торговых структур, то последние очевидно выигрывают. Однако, думается, что окончательно рынок не исчезнет. Время само определит его место в нашей жизни.

ДЕФИЦИТ. В 1970-80-е годы свадебные аксессуары можно было купить только на рынке. *Фото из архива «IK»*

В НОГУ СО ВРЕМЕНЕМ. В 1970-е на рынке появились первые кирпичные объекты торговли. *Фото с сайта nasledie-sluck.by*

ВХОД. Рынок с улицы Уласовца 1970-90-х. *Фото из архива «IK»*

ЦИВИЛИЗАЦИЯ. Рыночную площадь заасфальтировали только в 2002 году. *Фото из архива «IK»*

НАСТОЯЩИЕ ФАНАТЫ. Случчане Ольга Крутолевич и Алексей Фокин в прошедшем сезоне посетили все домашние и выездные матчи ФК «Слуцк».

Под занавес

В субботу, 21 ноября, в ответном матче 1/8 финала Кубка Беларуси «Слуцк» на своём поле одержал победу над «Гомелем» (2:0). Таким образом, наша команда завоевала путёвку в 1/4 финала турнира.

До игры, во время перерыва и после встречи на стадионе отметили тех, кто отличился в этом футбольном сезоне.

1 Евгений Лошанков, по версии слуцкого клуба любителей футбола «50+», стал лучшим игроком сезона. В честь этого любители футбола вручили ему кубок.

2 В перерыве между таймами были награждены юные воспитанники ФК «Слуцк». Команда ребят 2001 года рождения стала серебряным призёром чемпионата Минской области, а 2003 года рождения — бронзовым.

3 Случчане Алексей Фокин и Ольга Крутолевич «пробили» золотой сезон. Они были на всех домашних и выездных матчах «Слуцка» в рамках игр высшей лиги и на кубковых встречах.

От клуба им вручили памятные фотоколлажи, а представители фан-клуба подарили кружки, магниты и эксклюзивные футболки, изготовленные специально к этому событию.

4 Под занавес сезона случчан порадовали новым табло. Теперь стадион «Городской» обладает всеми атрибутами цивилизованного стадиона.

5 ФК «Слуцк» завершил сезон и вышел в 1/4 финала Кубка Беларуси. Так высоко в турнире команда ещё не продвигалась.

Текст и фото: Алексей Скрынников

СМЕНА РАСТЁТ. Юные футболисты Слуцка стали серебряными и бронзовыми призёрами чемпионата Минской области.

ЖЕНЯ, ТЫ ЛУЧШИЙ. Евгения Лошанкова клуб любителей футбола «50+» назвал лучшим игроком сезона.

ДО ВСТРЕЧИ. Слуцкие болельщики поздравляют игроков ФК «Слуцк» с завершением сезона и выходом в 1/4 финала Кубка Беларуси.

В Слуцке пройдёт отбор вокалистов для международного конкурса

В субботу, 28 ноября, в Городском доме культуры состоится отборочный тур вокалистов в рамках международного конкурса «Витебск-2016».

Заявки на участие принимаются до 27 ноября от двух возрастных групп: от 7 до 12 лет и от 18 до 31 года.

Как рассказала «ІК» **Анна Нестерчук**, *художественный руководитель Городского дома культуры*, регистрация участников пройдёт с 10 до 11 часов, а выступления конкурсантов начнутся в 12 часов. Перед началом будет даваться один час для распевки. Музыкальное сопровождение песен надо приносить на флеш-картах.

«В жюри войдут местные представители культуры. Отбор на международный конкурс будет проходить в несколько этапов. После районного уровня победители представят Случчину на отборочном туре Минской области, который пройдёт в декабре», — добавила собеседница.

Ольга Паздерина

Справки и заявки по телефону (8 01795) 2 56 36

В декабре станет известно, как будет выглядеть памятник Анастасии Слуцкой

Конкурс эскизных проектов памятника Анастасии Слуцкой, который объявили Министерство культуры и Слуцкий райисполком, продолжится до 14 декабря.

Он объявлен с целью поиска наиболее выразительного образа легендарной княгини как женщины-воина, женщины-защитника.

Участниками конкурса могут быть скульпторы и архитекторы, имеющие соответствующее образование.

Композиционное и пластическое исполнение памятника должно быть выдержано в лучших традициях классического и национального монументального искусства.

Памятник планируется установить в сквере по улице Большая Горка в городе Слуцке.

При этом обязательным условием является учёт общей градостроительной ситуации и исторического центра города, визуального восприятия памятника с разных участков сквера.

Заявка на участие в конкурсе подаётся до 14 декабря включительно по адресу: г. Минск, пр. Победителей, 11, каб. 309, контактный телефон (8 017) 203 74 12.

Конкурсные материалы представляются не позднее 14 декабря в галерею УО «Белорусская государственная академия искусств».

Материалы конкурса рассмотрит жюри на закрытом заседании не позже 18 декабря. Его победитель получает право на создание памятника.

Итоги конкурса публикуются в недельный срок после вынесения решения жюри на официальном сайте Министерства культуры.

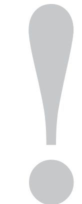
Информация об итогах будет размещена на официальных сайтах Министерства культуры, Слуцкого райисполкома и Миноблисполкома.

Отдел новостей

Уладары Слуцкага краю: Юрый і Еранім Хадкевічы

Ігар Ціткоўскі
info@kurjer.info

Працяг, пачатак у №20 і далей у кожным цотным нумары «ІК»



Акрамя выгод, кіраванне Слуцкім краем прыносіла Хадкевічам і клопаты. У іх ліку стала неабходнасць абараняць маёнткі краю ад паўстаўшых украінскіх казакоў пад кіраўніцтвам Севярына Налівайкі. 6 лістапада 1595 года яны захапілі Слуцкі замак. Абрабаваўшы яго і мяшчан, забраўшы замкавую зброю, 27 лістапада казакі пакінулі горад і рушылі ў бок Магілёва

Партрэт Ераніма Хадкевіча. 1-я палова XVI ст. *Мастак невядомы.*

Род Хадкевічаў адыграў значную ролю ў палітычнай гісторыі Вялікага Княства Літоўскага.

Пачатак роду паклаў кіеўскі баярын Ходка Юр'евіч. Назначэнне яго сына Івана Хадкевіча (1430–1483) на пасаду кіеўскага ваяводы дало штуршок да змовы Міхаіла Алелькавіча, які, як згадвалася ў ранейшым артыкуле, таксама меў прэтэнзіі на Кіеў.

Вера і палітыка

Ад пачатку Хадкевічы былі праваслаўнымі. З 1530 года, пасля смерці Канстанціна Астрожскага, навагрдскі ваявода Аляксандр Іванавіч Хадкевіч разам з князем слуцкім Юрыем І Алелькавічам засталіся ў ВКЛ галоўнымі апекунамі праваслаўнай царквы. Жонкай сына Аляксандра Хадкевіча стала дачка Юрыя Слуцкага. У Сафіі Юр'еўны і Юрыя Аляксандравіча Хадкевічаў нарадзіліся сыны Юрый (1545–1595) і Еранім (1560–1617) і дачка Лізавета.

Апошнія Хадкевічы жылі ў час, калі агульную ўвагу прыцягваў пратэстантызм, які прыйшоў з Захаду. За душы і розум магнатаў, шляхты і простага люду разгаралася суперніцтва паміж ідэолагамі пратэстантызму, каталіцызму і праваслаўя. Юрый і Еранім Хадкевічы прынялі каталіцызм. Яны прыходзіліся стрыечнымі братамі Юрыю, Яну-Сімяону і Аляксандру Слуцкім. Калі іх не стала, а спадчынніцай Слуцкага краю засталася малалетняя Сафія Юр'еўна, яе дзядзькі Хадкевічы прад'явілі правы на апякунства.

Чарга апекуноў

Апекуноў дачцэ яшчэ пры жыцці выбраў бацька Юрый Алелькавіч. Але па розных прычынах яны не маглі ўдзяліць сіраце ўвагу.

Да сваёй смерці ў 1592 годзе за пляменніцай даглядаў Ян-Сімяон Алелькавіч. Пасля яго стаць апекуном памкнуўся Крыштоф Радзівіл «Пярун», матывуючы правы тым, што яго жонкай была бабка Сафіі Кацярына Тэнчынская. Хуткая смерць апошняй паставіла крыж на яго планах.

Разлічваў стаць апекуном і кароль Жыгімонт III Ваза. Такія жаданні былі абумоўлены тым, што да дасягнення сіратой паўналецця можна было распараджацца яе маёмасцю, а пасля разлічваць на 10 працэнтаў гэтай маёмасці як кампенсацыю за выхаванне. Зямельныя ўладанні Алелькавічаў дазвалялі разлічваць на добры прыбытак. Праўда, на той час была жывая маці Сафіі Барбара. Аднак у сілу бюракратычных фармальнасцей яна засталася пасля смерці мужа без значных сродкаў, таму, верагодна, ад апякунства была адсунута больш магутнымі прэтэндэнтамі. Урэшце галоўным апекуном стаў Юрый Хадкевіч.

Шлюбны кантракт

Уладарамі Случчыны Хадкевічы былі часовымі, таму, несумненна, імкнуліся атрымаць для сябе з гэтага максімальныя выгоды. На руку Сафіі пачалі з'яўляцца прэтэндэнты. Юрый Хадкевіч знайшоў паразуменне з Крыштофам Радзівілам, і яны заключылі шлюбны кантракт, у выніку якога Сафія павінна была выйсці замуж за Януша, сына Крыштофа. Адзін з пунктаў кантракта патрабаваў узаемнай згоды Сафіі і Януша.

Калі Сафіі было дзесяць гадоў, дзяцька Юрый памёр, галоўным апекуном стаў брат Юрыя Еранім. Ён выказаў незадавальненне ўмовамі кантракта і, калі Радзівілы не пагадзіліся яго мяняць, вырашыў кантракт разарваць. Абодва бакі прад'яўлялі свае правы. Спрэчную сітуацыю разглядалі ўрадавыя ўстановы, але ў выніку запахла ваенным супрацьстаяннем. На баку Хадкевічаў выступала каталіцкая партыя, Радзівілаў падтрымлівалі пратэстанты і праваслаўныя. Гэтыя падзеі шырока асвечаны і ў даўнейшай, і ў цяперашняй літаратуры, таму няма сэнсу апісваць іх падрабязна.

Урэшце ўсё скончылася ў 1600 годзе шлюбам Януша і Сафіі.

Сірата Сафія Слуцкая і барацьба за яе апякунства

Заспявай, гарманіст, мне песню па душы

Уладзімір Дамель
Салігорск

Я люблю заходзіць на рынак, асабліва ў святочныя дні. Колькі там можна бачыць цікавых выразаў на тварах! Уладары гэтых твараў зусім не здагадваюцца, што нехта імі цікавіцца.

Малюнак: Вера Шут

Вось мужчына падышоў да прадаўшчыцы памідораў, нешта спытаў, адкапыліў губу і пайшоў прэч. А якія губы, як мастацкі ён гэта зрабіў! Быццам у тэатры на сцэне.

А вось падыходзіць паўнацелая пакупніца да мяшкоў з семкамі, пытаецца: «Солёные, поджаренные?» — і запускае руку ў мяшок. Прадаўшчыца, жанчына сталага ўзросту, не паспела адказаць, як на яе твары з'яўляецца спужанасць, вочы акругляюцца, бо «пакупацелька» сунула руку ў другі мяшок, чэрпанула жменю, павярнулася і пайшла. Толькі прадаўшчыца ацэміла ад бессаромнасці «пакупацелькі», як на мяшкі з семкамі наляцела зграйка птушак. Жанчына схапіла венік і злосна шпурнула яго ў птахаў. Але тыя паспелі зрабіць сваю справу і паселі на дах суседняга павільёна.

У рабочыя дні не так цікава, людзей значна менш. Але калі-нікалі шанцуе на цікавасці, як, напрыклад, у гэты дзень.

Толькі выйшаў на цэнтральны праход, як пачуў гук гармоніка. Вядома, іграе жыхар нашага горада, які калісьці мне сказаў, што не падпадае пад закон аб дармаедах, бо зарабляе сумленна на пракорм сябе: хочаш — грошы падай, не хочаш — прайдзі. Каля яго часта збіраецца гурт людзей. Мне цікава за ім паназіраць.

Крыху не дайшоўшы да яго, я падпёр плячом вугал шкапіка. Музыкант развёў гармонік і стаў спяваць. Набліжалася чарговая слухачка. «Ты, моё сердечко, выйди на крылечко, без тебя тоскую я давно», — выцягваў гарманіст. Сэрца жанчыны не вытрымала, яна прыпынілася, дастала грошы і паклала ў скрынку перад музыкам, пайшла далей.

Вось падыходзіць мужчына-пенсіянер, на пінжаку ордэнская планка. Гарманіст кінуў позірк і настройвае гармонік на песню «Тры танкісты». Але пенсіянер праходзіць, не павярнуўшы галавы. Музыкант, не наладзіўшыся на песню, змаўкае.

Ажывіўся, калі ў яго бок сталі падыходзіць мужчына з жанчынай пад парасонам, на мой погляд, ім значна за восемдзясят. Музыкант расцягнуў гармонік, зрабіў перабор пальцамі па гузіках і змоўк. Калі сталая пара падышла, гарманіст зычна спытаўся:

— Што сыграць князю?

Мужчына не разгубіўся і адказаў:

— Запяеш па душы, дасі ўцехі гасцям — поўны кораб насыплю дукатаў!

— Скурганіў бы душу чырванцом тваім я, ды музыкам не пішуць законаў, — адказаў гарманіст.

Мяне гэты дыялог збянтэжыў. Гэтыя двое, даўгавязы стары пад парасонам і гарманіст без пярэдніх зубоў, вялі пераказ размовы паміж гусляром і князем з паэмы «Курган» Янкі Купалы. Хто яны, што ў свае гады памятаюць радкі цудоўнай паэмы? Але мае думкі абарвалі гармонік і голас гарманіста. Ён заліхвацкі расцягнуў мяхі і гучна заспяваў: «Я помню тот Ванинский порт и вид парохода угрюмый, как шли мы по трапу на борт в тяжёлые мрачные трюмы...»

Спявак яшчэ не паспеў перавесці дых, як мужчына паклаў на гармонік купюру ў пяцьдзясят тысяч і сказаў: «Дзякуй. Адкуль ты здагадаўся, што гэта песня будзе мне па душы?» — «З вашага пакалення адны ваявалі, зараз ходзяць з узнагародамі. Другія — абжывалі Магадан, Салаўкі і ходзяць без узнагарод», — адказаў гарманіст. Мужчына пад парасонам узяў сваю жанчыну за руку і пайшоў на рынак. Музыкант схапіў грошы, ад радасці запрыгаў: «Сёння будзе смачны поўднік».

Цікавыя гэтыя беларусы, такія розныя і ў нечым аднолькавыя...

Дасылайце свае гісторыі. Наш адрас: info@kurjer.info

Дорогая, любимая
ГАРУСОВА
СВЕТЛАНА
ПЕТРОВНА!
Поздравляем тебя
с праздником
чудесным!
В день рожденья ты
красива, как всегда!
Много слов
и комплиментов
очень лестных.
Ты сегодня
и сверкаешь
как звезда!
Мы тебе желаем
радости душевной,
Много счастья
и здоровых
долгих лет,
Удовольствия
от жизни ежедневно
И, конечно же,
везенья и побед!
С любовью,
дети и внуки

«Кур'ер» №48, 26 лістапада 2015 г.

Дорогую, любимую
КРИН
ЛАРИСУ
ВИТАЛЬЕВНУ
от всей души
поздравляем
с Днём рождения!
Желаем тебе, родная,
долгих-долгих лет,
благополучной,
радостной жизни,
крепкого здоровья,
безграничного счастья,
оптимизма, удачи.
Низкий поклон тебе
за твою заботу,
ласку и поддержку.
С любовью,
сын, дочь,
невестка, зять
и внучки
Викуша
и Дашуля

Есть повод поздравить

«Кур`ер» подсказывает, что свой День рождения отмечают:

23 ноября — **Николай Павлович Прудник**, *директор сахарорафинадного комбината, г.Слуцк*

30 ноября — **Иван Антонович Дерман**, *пенсионер, г.Слуцк*

Поздравьте своих родных и близких через «Кур'ер»

по тел. **182**

Поздравления принимаются за 5 дней до выхода в газете.

Холодец новогодний

Ингредиенты

1,5 кг голяшки говяжьей с костью
1 кг говяжьих рёбер
2 луковицы
2 моркови
10 штук перца душистого
10 штук перца чёрного
2 лавровых листа
8 зубчиков чеснока
1 чайная ложка соли

1 В большую кастрюлю положить мясо, залить 3 л воды, довести до кипения, затем уменьшить огонь до минимума и варить мясо 6 часов без крышки.

2 Когда до окончания варки останется час, добавить в кастрюлю морковь и лук (целиком), а также лавровый лист, перец. Мясо посолить по вкусу.

3 Сваренное мясо выложить на тарелку, отделить от костей. Разобранное на волокна мясо положить в форму, посыпать мелко нарубленным чесноком. Можно сделать украшение из сваренной в бульоне моркови.

4 Бульон, в котором варилось мясо, процедить, залить им мясо. Остудить холодец до комнатной температуры, затем поставить в холодильник на несколько часов до застывания.

5 Образовавшийся жир снять, холодец нарезать на небольшие кусочки и подать к столу с хреном или горчицей.

Приятного аппетита!

Рецептом поделился Виктор Гринюк

Поделитесь своим фирменным рецептом. Присылайте фото ваших кулинарных шедевров и сам рецепт на электронный адрес: info@kurjer.info

Дзякуем, што нас чыталі! Заставайцеся і надалей з «Кур'ерам»!

Інфа-Кур'ер
Адрас рэдакцыі: ПУП «Інфа-Кур'ер», вул. Камсамольская, 1-10, г. Слуцк-9, 223610. Тэлефон/факс (8 01795) 2 09 04. Для лістоў: а/с 53, 223610, г. Слуцк-9.
Заснавальнік і галоўны рэдактар: Станкевіч Сяргей Дзмітрыевіч
Пасведчанне аб рэгістрацыі Міністэрства інфармацыі Рэспублікі Беларусь № 20 ад 06.10.2009 г.
Рэдакцыйная калегія: Сяргей Багдашыч, Сяргей Станкевіч, Ігар Ціткоўскі
Заказ № 751 Надрукавана ў друкарні ТДА «Знамение», Ліц. ЛП № 02330/85 ад 23.01.2014 г. Адрас друкарні — вул. Каржанеўскага, 14, г. Мінск. Тыраж — 5 200 экз. Аб'ём выдання — 8 друкаваных аркушаў, 420×600 мм. Падпісана ў друк — 24.11.2015 г. у 12.00
Падпісны індэкс — 64066
ISSN 1818-8842